

ELABORACIÓ

INGREDIENTS (4 PERSONES)

- 100 g de mango pelat
- 150 g de maduixes netes
- 50 g de gerds
- 50 g de plàtan
- 60 g de sucre
- 80 g de llet de coco
- 100 g de beguda de soja

1. Tallar la fruita a trossos no gaire grans (així es podran triturar millor) i posar-la ben estesa al damunt d'una safata, tapar-la amb un plàstic i posar-la al congelador.
2. Al cap d'unes hores, extreure la fruita del congelador, treure-li el plàstic i separar els trossos amb les mans.
3. Posar la fruita en un got americà; Afegir la resta d'ingredients i triturar-ho tot. Fer-ho amb cops ràpids perquè si es deixa triturant un temps prolongat es pot escalfar. Ajudar-se recollint-è'ho amb una cullera perquè es barregi millor i formi una crema gelada.
4. Servir al moment o, si es prefereix, posar el gelat en un recipient al congelador durant 15-20 minuts per tal de que agafi solidesa.

NOTES:

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

